

Effects of egg size on length, weight, growth and survival of prelarval and early feeding stage of Persian sturgeon (*Acipenser persicus*)

Nazari R.M.^{(1)*}; Abdolhy H.⁽²⁾; Modanlo Kordkolaei M.⁽³⁾; Kalantarian H.⁽⁴⁾; Sohrabnezhad M.⁽⁵⁾ and Oveisipoor M.R.⁽⁵⁾

rm_nazari@yahoo.com

1-Shahid Rajaei Sturgeon Rearing and Propagation Complex, P.O.Box: 833 Sari, Iran

2 -Iranian Fisheries Research Organization, P.O.Box: 14155-6117 Tehran, Iran

3- Natural Resource Faculty of Tehran University, P.O.Box: 4111 Karaj, Iran

4- Faculty of Natural Resource and Marine Science, University of Tarbiat Modares,
P.O.Box: 14155-356 Noor, Iran

Received: January 2007

Accepted: Febuary 2009

Keywords: Persian Sturgeon, *Acipenser persicus*, Larvae, Iran

Abstract

A study was conducted on the effects of egg size on length, weight, growth and survival of prelarval and early feeding stages of 19 female breeders of Persian sturgeon. The results showed that egg size can affect the total length and weight of prelarvae and there were positive and significant correlation between egg size and total length of prelarvae at the hatching stage and at 2,4,6,8 and 10 days post hatching ($P<0.05$). There were positive and significant correlation between egg size and weight of prelarvae at hatching stage ($P<0.05$), but at 10 days post hatching differences were not significant ($P>0.05$).

There were also positive and significant correlation between egg size and volume of yolk sac at hatching ($P<0.05$) but during yolk sac absorption, differences decreased gradually and volume of yolk sac at 10 days post hatching were equal. Survival rate at yolk sac absorption stage increased with increasing of egg size but differences were not significant ($P>0.05$). However, during the first feeding stage the correlation between egg size and survival was very weak.

* Corresponding autor

تغییرات فصلی ترکیب شیمیایی و سطوح اسیدهای چرب در تحمدان ماهیان کپور دریایی حوضه جنوب شرقی دریای خزر (سال ۱۳۸۶-۱۳۸۷)

سکینه یگانه^{(۱)*}؛ بهاره شعبانپور^(۲)؛ هدایت حسینی^(۳)؛ محمدرضا ایمانپور^(۴)؛ علی شعبانی^(۵)؛ مهناز معینی^(۶) و عباسعلی مطلبی^(۷)

skyeganeh@gmail.com

- ۱، ۲ و ۵ - دانشکده شیلات، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان صندوق پستی: ۴۹۱۶۵-۲۸۶
 - ۳ - انسستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی کشور، تهران صندوق پستی: ۱۹۳۹۵-۴۷۴۱
 - ۶ - اداره کل آزمایشگاههای کنترل غذا و دارو، تهران صندوق پستی: ۱۱۱۳۶-۱۵۹۱۲
 - ۷ - موسسه تحقیقات شیلات ایران، تهران صندوق پستی: ۱۴۱۰۵-۶۱۱۶
- تاریخ پذیرش: آبان ۱۳۸۷

چکیده

در این تحقیق، ترکیب شیمیایی و سطوح اسیدهای چرب گناد (تحمدان) کپور معمولی (*Cyprinus carpio*) مورد بررسی قرار گرفت. پروتئین، لیپید، ترکیب اسیدهای چرب و رطوبت محتوای تحمدان در کپور دریایی در ۴ فصل سال (تابستان، پاییز و زمستان سال ۱۳۸۶ و بهار ۱۳۸۷) تعیین شد. آزمایشات مورد نظر بر روی تحمدان ۱۰ ماهی، در هر فصل انجام گرفت. میانگین (\pm انحراف استاندارد) ضریب گنادوسوماتیک ماهیان دریایی در طول سال 0.2 ± 0.05 بود. ترکیب تقریبی تحمدان در طول سال بترتیب: لیپید 0.20 ± 0.06 ؛ پروتئین 0.85 ± 0.04 ؛ رطوبت 0.85 ± 0.03 ؛ زمستان 0.53 ± 0.05 ؛ پاییز 0.12 ± 0.02 ؛ زمستان 0.22 ± 0.01 ؛ بهار 0.22 ± 0.02 ؛ پروتئین از تابستان تا بهار افزایش یافت (تابستان 0.09 ± 0.02 ؛ بهار 0.11 ± 0.01)، پروتئین از تابستان تا بهار افزایش یافت (تابستان 0.05 ± 0.01 ؛ بهار 0.06 ± 0.01) در حالیکه رطوبت از تابستان تا بهار کاهش یافت (تابستان 0.75 ± 0.01 ؛ بهار 0.63 ± 0.01) در طول سال 0.23 ± 0.01 بود. تغییرات پروتئین و رطوبت محتوای تحمدان در طول سال معنی دار بود ($P < 0.05$). اما لیپید محتوای تحمدان در طول آزمایش تغییر معنی داری نداشت ($P > 0.05$). اسیدهای چرب اثبات و چند غیراثبات از تابستان تا بهار (فصل تخریزی) افزایش یافته، اسیدهای چرب اصلی محتوای گناد کپور دریایی بترتیب اولیک (C18:1)، پالمتیک (C16:0)، دکوزاهگزانوئیک (C22:6 DHA)، پالمیت اولیک (C16:1)، آراشیدونوئیک اسید (C20:4)، استاریک (C18:0)، اکوزاپتاونوئیک (C20:5 EPA) و لینولئیک (C18:2) بودند. لیپید، پروتئین و اسیدهای چرب امکاً ۳ طی بلوغ تحمدان افزایش یافتند. به نظر می رسد این منابع انرژی در رشد جنبینی مورد نیاز هستند.

لغات کلیدی: کپور دریایی، *Cyprinus carpio*، تحمدان، اسید چرب

*نویسنده مسئول

4 مقدمه

محیط متغیر است (Smith & Walker, 2004). در ایران کپور معمولی از اردیبهشت تا اواخر تیر ماه در دمای ۱۷ تا ۲۳ درجه سانتیگراد تخمیریزی می‌کند (عبدی، ۱۳۷۸). پس از تخمیریزی و جذب اسیدهای باقیمانده، بلوغ دو باره حداقل در مدت ۳ تا ۴ ماه اتفاق می‌افتد (Mills, 1991).

ترکیب شیمیایی تخدمان گونه‌های مختلف ماهیان نظریه‌های McLean & Bulling) (*Macruronus novaezelandiae*) Pérez et al., (*Diplodus sargus*) (2005، سیم دریایی سفید (Komova, 2001) (*Abramis brama*)، پس از (Lund et al., 2000) (*Morone saxatilis*) راه راه (Jensen & Taylor, 2002) (*Fundulus heteroclitus*) Chatzifotis et al.,) (*Dicentrarchus labrax*) پس دریایی (2004) در طول بلوغ جنسی مورد بررسی قرار گرفته و افزایش میزان چربی و بروتین تخدمان را در طول بلوغ جنسی نشان داده است. همچنین Pérez و همکاران (2007) و McLean & Bulling (2005) تغییرات سطوح اسیدهای چرب تخدمان را در طول بلوغ جنسی سیم دریایی سفید و هوکی مورد بررسی قرار دادند و افزایش اسیدهای چرب چند غیر اشتعاب (امگا ۳) را در طول بلوغ جنسی گزارش کرده‌اند.

اگر چه مطالعات نسبتاً زیادی در جهان در ارتباط با تغییرات ترکیب شیمیایی تخدمان در طول گامتوزنر انجام شده است، اما تغییرات فصلی ترکیب شیمیایی و ترکیب اسیدهای چرب تخدمان ماهی کپور دریایی حوضه جنوب شرقی دریای خزر تاکنون در ایران انجام نشده است. مطالعه تغییرات فصلی تخدمان، مشخص کننده روند گامتوزنر می‌باشد، لذا در این مطالعه ترکیب شیمیایی و سطوح اسیدهای چرب تخدمان ماهی کپور در چهار فصل سال مورد ارزیابی قرار گرفته است.

مواد و روش کار

۱۰ ماهی کپور دریایی ماده در هر فصل (شهریور، آبان، بهمن ماه سال ۱۳۸۶ و اردیبهشت ماه سال ۱۳۸۷) از بازار ماهی بندر ترکمن بصورت تازه خریداری شد و با استفاده از یخ به آزمایشگاه دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان انتقال یافت. ماهیان مورد استفاده در این مطالعه سه ساله بودند.

نمونه‌های مورد نظر پس از انتقال به آزمایشگاه زیست‌سنگی شد، طول استاندارد، عرض بدن، وزن بدن و تخدمان اندازه‌گیری

در بسیاری از گونه‌های ماهیان، ترکیب شیمیایی گنادهای در حال توسعه و سایر اندامها تغییر می‌کند (Gershonovich et al., 1991) ماهیان از ذخایر لبید جمع‌آوری شده در اندامهای مختلف بعنوان منبع انرژی برای فصل زمستان یا گامتوزنر و بلوغ گنادی استفاده می‌کنند، که بسته به گونه، اندام تامین کننده لبید متفاوت می‌باشد (Chatzifotis et al., 2004). انتقال منابع انرژی (لبید، تری گلیسرید، کلسترول و پروتئین) به اسیدهای بالغ در گونه‌های مختلف مانند بس راه راه (Lund et al., 2000) (*Morone saxatilis*) (Dentex dentex) دریایی (Dicentrarchus labrax) (Chatzifotis et al., 2004) (Dentex dentex) جنسی در ماهیان ماده نسبت به ماهیان نر طولانی‌تر بوده و با مصرف انرژی بیشتری همراه است (Komova, 2001; Chatzifotis et al., 2004) (Komova, 2001; Chatzifotis et al., 2004) (Jorgensen et al., 1997) مطالعه روند فصلی الگوی رشد، ذخیره و مصرف لبید در گناد Arctic charr نیز نشان داد که در طول بلوغ جنسی میزان لبید در گناد آن، تغییر می‌کند (Almansa et al., 1999) (EPA, 2005) (Boyle et al., 2005) (fn-۶) تغییرات ترکیب اسید چرب در فصول مختلف می‌تواند منشا داخلی (سیکل گامتوزنر، ...) یا منشا خارجی (درجه حرارت، رژیم غذایی و ...) داشته باشد (Ojea et al., 2004) (Ojea et al., 2004) اهمیت اسیدهای چرب امگا ۳ (n-3 HUFA) در تکثیر، با تاثیر بر الگوی توسعه گنادی، کیفیت و مقدار لیپید تخم، هم‌آوری، تخم‌گشایی و بقای لارو توسط محققان زیادی عنوان شده است (Almansa et al., 1999) (Shoahd زیادی وجود دارد که اسیدهای چرب با زنجبیره بلند (HUFA) (EPA, 2005) (fn-۷) در سنتز استروئیدها و بلوغ اوسویت در مهره‌داران AA) در مطالعه تغییرات ترکیب اسیدهای چرب با زنجبیره بلند (Sorbera et al., 1998) در آزمایشی روی Goldfish به دخالت دارند (Sorbera et al., 1998) در آزمایشی روی AA) از طریق تبدیل به پروستاگلندین، تولید تستوسترون در جنس نر و ماده را تحریک می‌کند. DHA یا EPA (EPA, 2005) (fn-۸) تولید تستوسترون را در بیضه‌ها و تخدمان Goldfish و در بیضه‌های قزل‌آلا کاهش می‌دهد (Pérez et al., 2007) (EPA, 2007) نقش آرشیدونیک اسید، اکوزاپتنتالونیک اسید (DHA) در عملکرد فیزیولوژیک سیستم تولید مثلی سی باس اروپایی (European sea bass) مشخص شده است (Sorbera et al., 2001).

الگوی تولید مثلی کپور معمولی (زمان، دفات، طول مدت

تخم ریزی و ...) در سیستمهای طبیعی، بسته به رژیم حرارتی

درجه حرارت ابتدایی آون ۱۲۵ درجه سانتیگراد بوده و به مدت ۱ دقیقه حفظ و سپس با نرخ ۴ درجه سانتیگراد در دقیقه تا رسیدن به درجه حرارت پایانی (۲۱۵ درجه سانتیگراد) ادامه یافت. نیتروژن کل با روش کجلداش تعیین و از حاصل ضرب نیتروژن کل در ۶/۲۵ (فاکتور تبدیل نیتروژن به پروتئین) میزان پروتئین تعیین شد. در این روش ۱ گرم نمونه همراه با ۷ گرم سولفات پتاسیم، ۰/۷ گرم سولفات مس و ۲۵ میلی لیتر اسید سولفوریک هضم، تقطیر و سپس با سود ۱/۰ نرمال تیتر شد، مقدار پروتئین از رابطه زیر محاسبه گردید (AOAC, 2000):

$$\frac{\text{سود مصرفی} \times ۵۰ - ۱/۴ \times ۶/۲۵}{۱۰۰ \times ۷} = \text{درصد پروتئین}$$

$$100 \times \frac{\text{وزن نمونه}}{\text{وزن گنداد (گرم)}} \times ۱۰۰$$

روبوت تخدمان با روش خشک کردن نمونه در آون 1 ± 0.5 درجه سانتیگراد تا رسیدن به وزن ثابت اندازه گیری شد (AOAC, 2000). تمام آزمایش‌های شیمیایی در اداره کل آزمایشگاه‌های کنترل غذا و داروی وزارت بهداشت انجام گرفت و مواد شیمیایی مورد استفاده از شرکت مرک (Merck) با حداکثر درجه خلوص تهیه گردید.

داده‌های مربوط به میزان لیپید، اسیدهای چرب، پروتئین و رطوبت گنداد در نرم افزار ۱۱.۵ SPSS آنالیز شد. میانگین و انحراف معیار محاسبه و جهت تحلیل داده‌ها از آنالیز واریانس یک طرفه (one-way ANOVA) و آزمون دانکن استفاده شد.

نتایج

میانگین وزن (گرم)، طول استاندارد و عرض بدن (سانتیمتر) نمونه‌های مورد استفاده در فصول مختلف در جدول یک آمده است.

شده و ضریب گنادوسوماتیک (GSI) با استفاده از فرمول زیر تعیین گردید:

$$GSI = \frac{\text{وزن گنداد (گرم)} \times ۱۰۰}{\text{وزن بدن (گرم)}}$$

جهت تهیه مقاطع بافتی، نمونه‌ای از تخدمان در محلول فرمالین ۱۰ درصد ثبتیت و مطابق روش توضیح داده شده توسعه پوستی و صدیق مروستی در سال ۱۳۷۴، آبگیری، شفافسازی و با پارافین قالب‌گیری گردید، سپس از باقهای قالب‌گیری شده مقاطع ۵ میکرونی تهیه و به روش هماتوکسیلین-آنسوزین رنگ‌آمیزی شد. مرحله رسیدگی جنسی ماهیان مورد استفاده در هر فصل با مطالعه مقاطع تهیه شده، تعیین شد (عربان و همکاران، ۱۳۸۲).

جهت انجام آنالیزهای شیمیایی، تخدمان ماهی در دمای -18°C درجه سانتیگراد نگهداری و سپس آنالیزهای مورد نظر حداقل با ۳ تکرار (تا ۸ تکرار)، انجام شد. لیپید محتوای تخدمان با روش بلای و دایر (۱۹۵۹) اندازه گیری شد (Özyurt *et al.*, 2006)، در این روش ۱۵ گرم نمونه چرخ شده تخدمان ماهی به داخل ظرف دکانتور منتقل شد، ۶۰ میلی لیتر کلروفرم و آب مقطر (نسبت متابول، کلروفرم و آب $1/6:2:2$)، به آن اضافه شد. چربی موجود در لایه کلروفرم بوسیله دستگاه روتاری خارج شد. درصد چربی باقیمانده از طریق اختلاف وزن بالان، قبل و پس از انجام روتاری تعیین شد. متیل استر اسیدهای چرب روغن استخراج شده از تخدمان، با استفاده از متابول، بنزن و اسید سولفوریک تهیه و سپس بوسیله دستگاه گازکروماتوگراف Shimadzu GC 17 با سنتون BPX70 (طول 50 متر و قطر ۰.۳۲ میلیمتر) و شناساگر FID (۲۵ درجه سانتیگراد)، اسیدهای Cronin *et al.*, (1991) گاز ازت بعنوان گاز حامل استفاده شد.

جدول ۱: میانگین وزن (گرم)، طول استاندارد و عرض بدن (سانتیمتر)

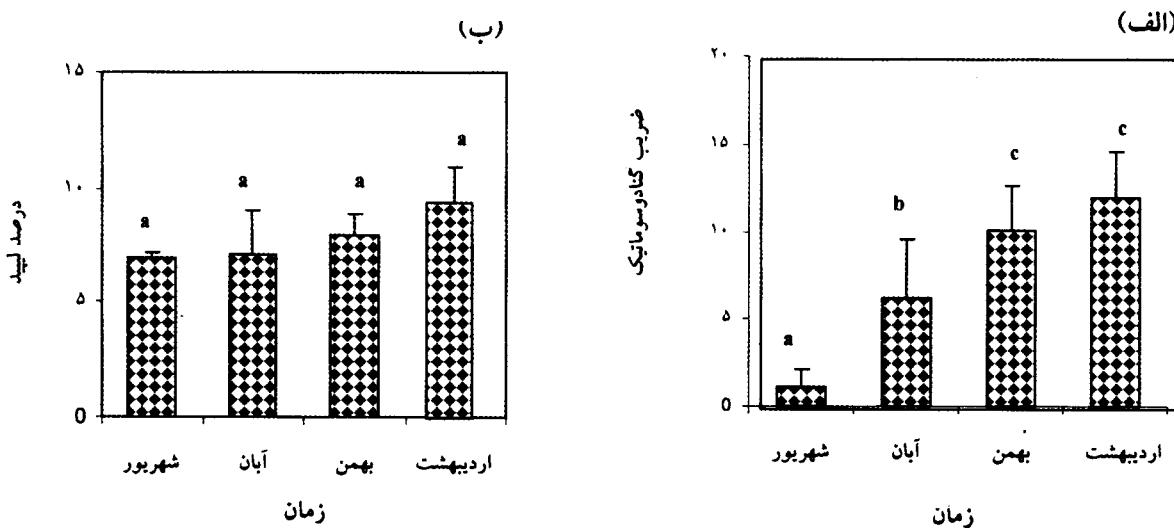
زمان	زیست‌سنگی	وزن بدن (گرم)	طول استاندارد (سانتیمتر)	عرض بدن (سانتیمتر)
تابستان (شهریور ماه)		$481 \pm 70/03$	$29/1 \pm 0/94$	$7/78 \pm 0/37$
پاییز (آبان ماه)		$594/17 \pm 95/05$	$30/35 \pm 1/70$	$9/33 \pm 0/44$
زمستان (بهمن ماه)		$639 \pm 10/118$	$30/9 \pm 1/07$	$9/35 \pm 0/75$
بهار (اردیبهشت ماه)		$630 \pm 71/85$	$30/68 \pm 1/19$	$8/92 \pm 0/31$

* اعداد داده شده میانگین \pm انحراف معیار استاندارد می‌باشند.

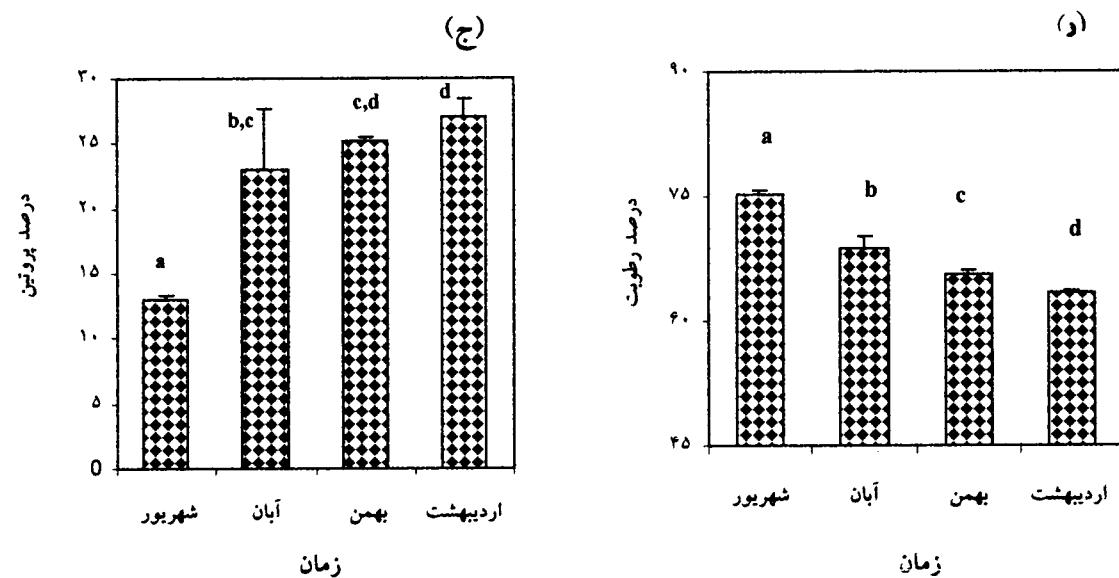
گنادوسوماتیک و پیشرفت مراحل رسیدگی جنسی (از مرحله II در تابستان تا IV بلوغ جنسی در بهار)، افزایش یافت (بترتیب از ۲۵/۱۳ به ۲۹/۲۹، از ۲۶/۹۶ به ۳۰/۸)، اسیدهای چرب تک غیراشباعی از پاییز تا بهار، از مرحله III تا IV رسیدگی جنسی، افزایش یافت (از ۲۶/۳۹ به ۲۸/۱۸)، در حالیکه در تابستان (مرحله II رسیدگی جنسی) افزایش شدید اسید اولنیک سبب افزایش اسیدهای چرب تک غیراشباعی نسبت به پاییز شد (۳۲/۲۷ در مقابل ۲۶/۳۹). اسیدهای چرب اصلی بترتیب اولنیک (C18:1)، پالمتیک (C16:0)، دکوزاهگزانوئیک (C16:1)، آراشیدونیک اسید (C18:0)، استاریک (C20:4)، اکوزاپتاوئیک (C20:5)، لینولئیک (C18:2) (۱۹/۹۱)، اکوزاپتاوئیک (EPA)، لینولئیک (C18:2) (۹/۴۴ ± ۲/۶۲ به ۶/۸۸ ± ۰/۵۳) (P < ۰/۰۵) (نمودار ۱-الف). بافت شناسی تخدمان در زمانهای مختلف نمونه برداری نشان داد که افزایش ضریب گنادوسوماتیک با پیشرفت مراحل رسیدگی جنسی همراه بود، بطوریکه تخدمان ماهیان کپور دریایی در شهریور، آبان، بهمن و اردیبهشت بترتیب در مرحله جنسی II (در حال بلوغ)، III (در حال رسیدن یا ویتلوزن)، IV (زمستانه (رسیده یا کامل شدن زرده) و IV (بهاره قرار داشتند.

لیپید محتوای تخدمان کپور دریایی از تابستان تا بهار (از مرحله II تا اواخر مرحله IV بلوغ جنسی) (از ۹/۴۴ ± ۲/۶۲ به ۶/۸۸ ± ۰/۵۳) (P < ۰/۰۵) (نمودار ۱-ب)، پروتئین محتوای تخدمان، با افزایش ضریب گنادوسوماتیک (از ۷/۵۷ به ۵/۱۲) (P < ۰/۰۵) (نمودار ۱-ب)، پروتئین محتوای تخدمان، با افزایش معنی دار نبود (از ۱۲/۹۲ ± ۰/۰۹ به ۱۲/۹۱ ± ۰/۶۳) (P < ۰/۰۵) (نمودار ۱-ج). رطوبت محتوای تخدمان طی مدت تحقیق (از تابستان تا بهار سال بعد) کاهش یافت (از ۷۵/۲۴ ± ۱/۷۵ به ۶۳/۴۳ ± ۰/۱۱) (P < ۰/۰۵) (نمودار ۱-د)، میانگین لیپید، پروتئین و رطوبت محتوای تخدمان کپور دریایی در طول سال بترتیب ۶۷/۱۲ ± ۳/۸۵، ۸/۰۶ ± ۲/۵۲، ۲۳/۲۶ ± ۴/۸۵ درصد تعیین شد.

تغییرات سطوح اسیدهای چرب تخدمان کپور دریایی طی فصول مختلف سال در جدول ۲ آمده است. اسیدهای چرب اشبع و چند غیراشبع از تابستان تا بهار همراه با افزایش ضریب



نمودار ۱: (الف): میانگین ضریب گنادوسوماتیک (ب): درصد لیپید تخدمان ماهی کپور دریایی در طول سال ۱۳۸۶-۸۷ نمودار نامشابه نشانده معنی دار بودن مقادیر است (P < ۰/۰۵).

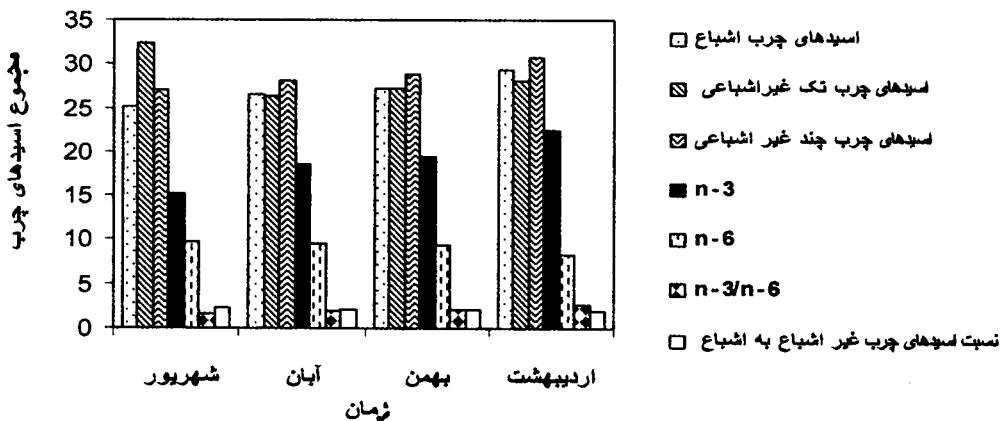


ادامه نمودار ۱: (ج): درصد پروتئین و (د): درصد رطوبت تخدمان ماهی کپور دریایی در طول سال ۱۳۸۶-۸۷ حروف نامشابه نشانده‌نده معنی‌دار بودن مقادیر است ($P < 0.05$).

جدول ۲: سطح اسیدهای چرب تخدمان کپور دریایی در طول سال ۱۳۸۶

اسیدهای چرب	زمان			
	تابستان (شهریور)	پاییز (آبان)	زمستان (بهمن)	بهار (اردیبهشت)
C14:0	۰/۶۴±۰/۰۶ ^a	۱/۰۳±۰/۰۶ ^a	۰/۸۱±۰/۰۸ ^a	۱/۰۶±۰/۰۶ ^a
C14:1	۰/۰۷±۰/۱۴ ^{ab}	۰/۲۱±۰/۱ ^b	۰ ^a	۰/۰۷±۰/۱۴ ^{ab}
C15:0	۱/۷۱±۰/۲۱ ^a	۰/۹±۰/۰۲ ^b	۱/۱۴±۰/۰۱ ^c	۱/۰۵±۰/۰۶ ^c
C16:0	۱۶/۸۱±۰/۲۸ ^{ab}	۱۹/۰۳±۰/۲۹ ^b	۱۹/۴۲±۰/۰۶ ^b	۷/۰۷±۰/۰۶ ^b
C16:1	۰/۱۲±۰/۰۵ ^a	۷/۷۷±۰/۰۶ ^b	۷/۴۰±۰/۰۱ ^{ab}	۷/۵۷±۰/۰۲ ^b
C18:0	۰/۰۷±۰/۰۳ ^a	۴/۹۰±۰/۰۸ ^{ab}	۰/۴۳±۰/۰۱ ^a	۰/۷۶±۰/۰۶ ^a
C18:1	۲۶/۴۹±۰/۳۰ ^a	۱۷/۸۶±۰/۱۶ ^b	۱۹/۶۱±۰/۰۹ ^b	۱۹/۹۴±۰/۰۶ ^b
C18:2	۸/۳۱±۰/۰۳ ^a	۱/۹۷±۰/۰۳ ^b	۲/۴۱±۰/۰۸ ^b	۲/۱۲±۰/۰۷ ^b
C18:3	۱/۱۶±۰/۱۴ ^a	۰/۴۲±۰/۰۲ ^b	۰/۰۹±۰/۰۲ ^b	۰/۴۱±۰/۰۷ ^b
C20:0	۰ ^a	۰/۱۰±۰/۰۷ ^b	۰ ^a	۰/۰۶±۰/۰۱ ^a
C20:1	۰/۶۱±۰/۰۲ ^a	۰/۰۵±۰/۰۷ ^a	۱/۱۹±۰/۰۷ ^b	۰/۶۱±۰/۰۷ ^a
C20:2	۰ ^a	۰/۴۹±۰/۰۲ ^b	۰ ^a	۰/۴۳±۰/۰۳ ^{bc}
C20:3	۰/۰۸۰±۰/۱۳ ^a	۰ ^b	۰ ^b	۰ ^b
C20:4	۱/۴۵±۰/۱۸ ^a	۷/۱۳±۰/۰۸ ^b	۷/۰۱±۰/۰۵ ^b	۵/۷۷±۰/۰۷ ^{bc}
(EPA) C20:0	۲/۰۱ ^{ab}	۳/۳۲±۰/۰۷ ^{bc}	۲/۸۰±۰/۰۵ ^{abc}	۴/۶۲±۰/۰۳ ^c
(DHA) C22:0	۶/۱۸±۰/۰۲۹ ^a	۱۴/۸۴±۰/۰۱۷ ^{bc}	۱۶±۰/۱۸ ^{bc}	۱۷/۳۶±۰/۰۲۳ ^c

* حروف نامشابه نشانده‌نده معنی‌دار بودن مقادیر است ($P < 0.05$). اعداد داده شده میانگین \pm انحراف معيار استاندارد می‌باشند.



نمودار ۲: تغییرات اسیدهای چرب اشباع، تک غیراشباعی، چند غیراشباعی، امگا ۳، امگا ۶ و نسبت امگا ۳ به امگا ۶ و نسبت اسیدهای چرب اشباع به غیراشباع محتوای تخدمان در طول سال ۸۷ - ۱۳۸۶

بحث

تخدمان علاوه بر لیپیدها، پروتئین نیز افزایش می‌یابد که بدلیل ورود پروتئین ویتلوزنین (ساخته شده در کبد) به اووسیت‌ها می‌باشد (Komova, 2001). در تخدمان کپور دریایی مورد مطالعه نیز مقدار پروتئین از ۱۲/۹۲ درصد در تابستان (مرحله II جنسی) تا ۲۷/۱۱ درصد در بهار (اوخر مرحله IV جنسی) افزایش یافت. یلقی در سال ۱۳۷۹، بیان کرد که بیشترین ضریب گنادوسوماتیک ماهی کپور دریایی در اواخر فروردین و اوایل اردیبهشت می‌باشد که با نتایج این تحقیق مطابقت دارد.

بین رطوبت و لیپید محتوای تخدمان کپور دریای خزر رابطه عکس وجود داشت، بطوریکه کمترین مقدار رطوبت در بهار (۶۳/۴۳ درصد) و همزمان با بیشترین مقدار لیپید (۹/۴۴ درصد) بdst است. این رابطه معکوس در ماهی تورپدوی معمولی (Torpedo torpedo) و کوسه‌های نیز مشاهده شده است (Abdel-Aziz & El-Nady, 1993; Linhart, 1993).

در سال ۱۹۹۱، ترکیب شیمیایی تخم کپور معمولی را بررسی کرده و بیان کرده که تخم کپور معمولی حاوی ۶۴/۹ تا ۷۵ درصد آب، ۱۷/۶ تا ۲۷/۷ درصد پروتئین، ۲/۲ تا ۷/۳ درصد لیپید و ۱/۴ تا ۲/۳ درصد خاکستر می‌باشد.

تحقیق بر روی محتوای لیپید و اسیدهای چرب گناد مولد سیم دریایی (*Diplodus sargus*) در طول سیکل تولید مثلثی نشان داد که علاوه بر مقدار لیپید، مقادیر اسیدهای چرب اشباع، تک غیراشباع و چند غیراشباع اصلی (ترتیب اسید پالمتیک،

افزایش لیپید محتوای تخدمان کپور معمولی مورد مطالعه، همراه با افزایش ضریب گنادوسوماتیک و بیشترین مقدار آن در اوخر مرحله IV جنسی در بهار (از ۶/۸۸ در تابستان تا ۹/۴۴ درصد در بهار) ممکن است بدلیل وقوع فعال ویتلوزن (Preovulatory period) باشد. نتایج حاصل از تحقیق بر روی تورپدوی معمولی (*Torpedo torpedo*) که در اواسط فروردین تخمیریزی می‌کند نیز نشان داد که میزان لیپید در فروردین و اردیبهشت به بیشترین حد خود می‌رسد که بدلیل انجام ویتلوزن بود (از ۴/۶۰ در مهر ماه به حدود ۱۸ درصد در اردیبهشت ماه) (Abdel-Aziz & El-Nady, 1993).

و همکاران در سال ۱۹۹۷ بیان کردند که در *Salvelinus alpinus* Arctic charr مقدار لیپید گناد با پیشرفت بلوغ جنسی افزایش می‌یابد.

در ماهی دنتکس معمولی (*Dentex dentex*) ضریب گنادوسوماتیک بترتیب از مرحله ویتلوزن، قبل از تخمیریزی و بعد از تخمیریزی افزایش یافت که با بیشترین تراکم انرژی و محتوای لیپید تخدمان همراه بود، همچنین در این زمان، بیشترین مقدار لیپید، تری گلیسرید، کلسترون و پروتئین در سرم مشاهده شد که نشان‌دهنده انتقال منابع انرژی به اووسیت‌های بالغ بود. این موضوع در بس راه راه (*Morone saxatilis*) (Lund et al., 2000) و مامیچاگ (*Fundulus heteroclitus*) (Jensen & Taylor,) (Dicentrarchus labrax) (Chatzifotis et al., 2004) در هنگام بلوغ گزارش شده است.

فسفولیپید) در تخدمان ماهی دنتکس، فراوان بود بطوريکه نسبت DHA/EPA در جزء تری گلیسریدی و فسفولیپیدی بترتیب ۴/۶ و ۳/۵ بود، در این مطالعه نسبت DHA/EPA لیپید کل در طول سال متفاوت بوده و میانگین آن ۴/۲۵ (تابستان ۷؛ پاییز ۴/۴۷؛ زمستان ۵/۷؛ بهار ۳/۷۵) تعیین شد. به هر حال ترکیب اسیدهای چرب گناد ممکن است در تعیین نیازهای لارو ماهی کاربرد داشته باشد.

تحقیقی نیز روی توده احشایی-گنادی دوکفهای *Ruditapes decussatus* انجام گرفته است که مشخص کرد تغییرات فصلی اسیدهای چرب با سیکل گامتوزن در ارتباط است. اسیدهای چرب چند غیراشباعی بویژه در لیپید قطبی با سیکل تولید مثل تغییر کرده و همراه با بلوغ اووسیت به حداقل مقدار خود رسید و در دوره پس از تخریزی کاهش یافت. اما اسیدهای چرب محتوای لیپید خنثی در این دوکفهای با غلظت کلروفیل a در ارتباط بود (Ojea *et al.*, 2004).

در ایران تخدمان ماهی کپور و بسیاری از ماهیان دیگر مصرف خوراکی دارد، سطح اسیدهای چرب و نسبت اسیدهای چرب غیراشباع به اشباع بدست آمده در این تحقیق (تابستان ۲، ۳/۳۶ پاییز ۲/۰۶، زمستان ۲/۰۵، بهار ۲/۰۱) نشان داد که تخدمان این ماهی ارزش غذایی بالایی دارد، زیرا مشخص شده است، اگر نسبت اسیدهای چرب غیراشباع به اشباع بیش از ۳/۵ باشد برای تغذیه بشر مفید است (Kmíková *et al.*, 2001).

نسبت اسیدهای چرب امگا ۳ به امگا ۶ بعنوان شاخصی برای ارزش مغذی نسبی برای روغن ماهیان پیشنهاد شده است، افزایش این نسبت در رژیم غذایی سبب کاهش لیپید پلاسم، پیشگیری از بروز سرطان، ستدرم شوک و بیماریهای قلبی می‌شود (Guler *et al.*, 2008). مقدار بهینه این نسبت را برای اهداف تغذیه‌ای بشر ۱:۱ بیان کرده‌اند (بخصوص زمانی که اسیدهای چرب امگا ۳ بیشتر شامل DHA و EPA باشد) (Akland *et al.*, 2005). میانگین نسبت اسیدهای چرب امگا ۳ به امگا ۶ در کپورهای دریایی حوضه جنوب شرقی دریای خزر ۲/۰۶ بود.

براساس این تحقیق می‌توان بیان کرد که ماهی ماده کپور معمولی جهت بلوغ جنسی نیاز به منابع لیپیدی و پروتئینی دارد که گونه‌های مختلف، آن را از ذخایر موجود در سایر اندامها (کبد، عضله و ...) یا از مواد غذایی (در طول تغذیه فعال) تامین می‌کنند، از نتایج حاصل از این مطالعه می‌توان گفت که تغذیه مناسب (محتوی لیپید، اسیدهای چرب ضروری و پروتئین) در طول دوره

اولنیک و DHA و EPA (DHA محتوای لیپید خنثی و قطبی در طول بلوغ گنادی (از نوامبر تا مارس) افزایش می‌یابد که نشانده‌اند اهمیت این اسیدهای چرب در طول این دوره است (Pérez *et al.*, 2007). در مورد افزایش اسیدهای چرب چند غیراشباعی مانند EPA و DHA باشند و در بعضی گونه‌ها (مانند کپور معمولی، قزل‌آلای رنگین کمان و سیم دریایی)، افزایش اسیدهای چرب امگا ۳ در رژیم غذایی مولیدین، هم‌آوری، لقاد و کیفیت تخم را بهبود می‌بخشد (Almansa *et al.*, 1999; Izquierdo *et al.*, 2001) مطالعه مانند تحقیق Pérez و همکاران در سال ۲۰۰۷، افزایش DHA (از ۲/۰۱ به ۴/۶۲ درصد)، EPA (از ۶/۱۸ به ۱۷/۳۶ درصد)، پالمتیک (از ۱۶/۸۱ به ۲۱/۴۲ درصد)، اسید اولنیک (از ۱۷/۹۶ تا ۱۹/۹۴ درصد)، آرشیدونیک اسید (از ۱/۴۵ به ۲/۰۱ درصد) در تخدمان کپور دریایی، از مرحله II تا IV جنسی، بازتابی از اهمیت این اسیدهای چرب در تشکیل منابع انرژی و ذخیره موقع اسیدهای چرب امگا ۳ برای توسعه جنینی می‌باشد و همچنین مشخص کننده نقش اساسی این اسیدهای چرب در سیکل تولید مثلی است. مطالعه *in vitro* بر روی فولیکولهای تخدمان Goldfish و قزل‌آلای رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) نشان داد که DHA و EPA از تولید تستوسترون محرك گنادوتروپین جلوگیری می‌کنند در حالیکه آرشیدونیک اسید نقش ضعیفتری در این مورد دارد، بر طبق این تحقیق، اسیدهای چرب ذکر شده از طریق پروستاگلین‌های، نقش مهمی در عملکرد تکثیر ماهیان نر و ماده دارند. Kmíková و همکاران در سال ۲۰۰۱، محتوای اسیدهای چرب عضله، هپاتوپانکراس و تخدمان کپور معمولی را در طول سال مورد بررسی قرار داده و بیان کردند که اسیدهای چرب امگا ۳ در تخدمان بیشترین مقدار را داشت. همچنین در این تحقیق مشخص شد که اسیدهای چرب اصلی در تخدمان بترتیب اسید پالمتیک، اولنیک و DHA بود. اسیدهای چرب چند غیراشباعی تغییرات فصلی معنی‌داری را نشان دادند در حالیکه تغییرات فصلی اسیدهای چرب اشباع، بطور قابل ملاحظه‌ای کمتر بود. نسبت اسیدهای چرب امگا ۳ به امگا ۶ در تخدمان بترتیب در تابستان ۲/۱۲۸، پاییز ۱/۹۴۰؛ زمستان ۱/۹۸۷؛ بهار ۱/۹۸۶ بود در حالیکه در این تحقیق نسبت امگا ۳ به امگا ۶ در تابستان ۱/۵۶، پاییز ۱/۹۴، زمستان ۲/۰۶ و بهار ۲/۶۹ بدست آمد. اسیدهای چرب اصلی در تخدمان کپور دریایی مورد مطالعه، اسید اولنیک، پالمتیک، DHA و Chatzifotis بود. همکاران در سال ۲۰۰۴ گزارش کردند که مقدار DHA (تری گلیسرید و

quality and egg fatty acid composition throughout the spawning season. *Aquaculture*, Vol. 170, pp.323-336.

AOAC (Association of Official Methods of Analysis Chemists) , 2000. In: (ed. W. Horwitz), *Official methods of analysis* (17th edition). Gaithersburg, USA. Vol. 2, Chapter 32&39,pp.1-8.

Chatzifotis S., Muje P., Pavlidis M., Agren J., Paalavuo M. and Mölsä H., 2004. Evolution of tissue composition and serum metabolites during gonadal development in the common dentex (*Dentex dentex*). *Aquaculture*, Vol. 236, pp.557-573.

Cronin D.A., Powell R. and Gormley R., 1991. An examination of the (n-3) and (n-6) polyunsaturated fatty acid and status of wild and farmed Atlantic salmon (*Salmo salar*), Irish, *Journal of Food Science and Technology*, Vol. 15, pp.53-62.

Gershonovich A.D., Lapin V.I. and Shatunovskii M.I., 1991. Specific features of lipid metabolism in fish. *Uspekhi Sovr. Biology*, Vol. 111, No. 2, pp.207-219.

Guler G.O., Kiztanir B., Aktumsek A., Cilil O.B. and Ozparlak H., 2008. Determination of the seasonal changes on total fatty acid composition and w3/w6 ratios of carp (*Cyprinus carpio L.*) muscle lipids in Beysehir Lake. *Food Chemistry*, Vol. 108, pp.689-694.

Izquierdo M.S., Fernandez-Palacios H. and Tacon A.G.J., 2001. Effect of broodstock nutrition on reproductive performance of fish. *Aquaculture*, Vol. 197, pp.25-42.

Jensen B.H. and Taylor M.H., 2002. Lipid transport in female *Fundulus heteroclitus* during the reproductive season. *Fish Physiology and Biochemistry*, Vol. 25, pp.141-151.

بلوغ و قبل از بلوغ جنسی برای مولدهای این ماهی ضروری به نظر می رسد. استفاده مستقیم ماهی کپور از مواد غذایی در طول بلوغ جنسی (جهت نیازهای دوره بلوغ) یا تاثیر غذا در ایجاد ذخایر مناسب در سایر اندامها نیاز به تحقیق بیشتری دارد.

تشکر و قدردانی

از خانمها عباسی، شهسوارانی، آقایان محسنی نیا، هادیانی، رضاییان کارشناسان آزمایشگاه غذا و دارو، آقای محسنی از کمپانی ران، خانم کردجزی، آقایان کشیری و جانفر از دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان و آقای خلیلی از دانشکده علوم دامی و شیلات دانشگاه ساری، برای همکاری در اجرای پژوهه تشکر و قدردانی بعمل می آید.

منابع

بوستی، الف. و صدیق مروستی، ع. ، ۱۳۷۴. بافت‌شناسی مقایسه‌ای و هیستوتکنیک. انتشارات دانشگاه تهران. ۵۲۰ صفحه.

عبدیلی، الف. ، ۱۳۸۷. ماهیان آبهای داخلی ایران، موزه طبیعت و حیات وحش ایران. ۱۶۰ صفحه.

عربان، ش. : حسینزاده صحافی، ه. و ابداعی، س. ، ۱۳۸۲. بافت شناسی تخمدان ماهی تون زردہ باله در منطقه چابهار (دریای عمان). مجله علمی شیلات ایران، سال دوازدهم، شماره ۴، زمستان ۱۳۸۲، صفحات ۸۵ تا ۹۶.

Abdel-Aziz S.H. and El-Nady F.S., 1993. Lipid dynamics in the common torpedo, *Torpedo torpedo*, from the south eastern Mediterranean. *Journal of Fish Biology*, Vol. 43, pp.155-162.

Akland H.M.W., Stoknes I.S., Remme J.F., Kjerstad M. and Synnes M., 2005. Proximate composition, fatty acid and lipid class composition of the muscle from deep-sea teleosts and elasmobranchs. *Comparative Biochemistry and Physiology, Part B*, Vol. 140, pp.437-443.

Almansa E., Pérez M.J., Cejas J.R., Badía P., Villamandos J.E. and Lorenzo A., 1999. Influence of brood stock gilthead seabream (*Sparus aurata* L.) dietary fatty acids on egg

- Jorgensen E.H., Johansen S.J.S. and Jobling M., 1997.** Seasonal patterns of growth, lipid deposition and lipid depletion in anadromous Arctic charr. *Journal of Fish Biology*, Vol. 51, pp.312-326.
- Kmíková M., Winterová R. and Kučera J., 2001.** Fatty acids in lipids of Carp (*Cyprinus carpio*) tissues. *Czech Journal of Food Science*, Vol. 19, No. 5, pp.177-181.
- Komova N.I., 2001.** Dynamics of the biological composition of tissues in *Abramis brama* (Cyprinidae) at gonad maturation. *Journal of Ichthyology*, Vol. 41, No. 4, pp.334-342.
- Linhart O., Slechta V. and Slavík T., 1991.** Fish sperm composition and biochemistry. *Bulletin of Institute of Zoology. Academia Sinica. Monograph*. Vol. 16, pp.258-311.
- Lund E.D., Sullivan C.V. and Place A.R., 2000.** Annual cycle of plasma lipids in captive reared striped bass: effects of environmental conditions and reproductive cycle. *Fish Physiology and Biochemistry*, Vol. 22, pp.263-275.
- McLean C.H. and Bulling K.R., 2005.** Differences in lipid profile of New Zealand marine species over four seasons. *Journal of Food Lipids*, Vol. 12, pp.313-326
- Mills C.A., 1991.** Reproduction and life history. In Cyprinid fishes: Systematics, Biology and Exploitation. (eds. I.J. Winfield and J.S. Nelson). Chapman & Hall. London, UK. pp.483-509.
- Ojea J., Pazos A.J., Martínez D., Novoa S., Sánchez J.L. and Abad M., 2004.** Seasonal variation in weight and biochemical composition of the tissues of *Ruditapes* decussates in relation to the gametogenic cycle. *Aquaculture*, Vol. 238, pp.451-468.
- Özyurt, G. ; Duysak, Ö. ; Akamea, E. and Tureli, C. , 2006.** Seasonal changes of fatty acids of cuttlefish *Sepia officinalis* L. (Mollusca: Cephalopoda) in the north eastern Mediterranean sea. *Food Chemistry*, Vol. 95, pp.382-385.
- Pérez, M.J. ; Rodriguez, C. ; Cejas, J.R. ; Martín, M.V. ; Jerez, S. and Lorenzo, A. , 2007.** Lipid and fatty acid content in wild white sea bream (*Diplodus sargus*) broodstock in different stages of the reproductive cycle. *Comparative Biochemistry and Physiology*, Vol. 146, pp.187-196.
- Smith, B.B. and Walker, K.F. , 2004.** Spawning dynamics of common carp in the River Murray, south Australia, shown by macroscopic and histological staging of gonads. *Journal of Fish Biology*, Vol. 64, pp.336-354.
- Sorbera, L.A. ; Zanuy, S. and Carrillo, M. , 1998.** A role for polyunsaturated fatty acids and prostaglandins in oocyte maturation in the sea bass (*Dicentrarchus labrax*). In: (eds. H. Vaudry ; M.C. Tonon ; E.W. Roubos and A. Loof). Trends in comparative endocrinology and neurology from molecular to integrative biology. Annual New York Academy Science, Vol. 839, pp.535-537.
- Sorbera, L.A. ; Asturiano, J.F. ; Carrillo, M. and Zanuy, S. , 2001.** Effects of polyunsaturated fatty acids and prostaglandins on oocyte maturation in a marine teleost, the European seabass (*Dicentrarchus labrax*). *Biology and Reproduction*, Vol. 64, pp.382-389.

Seasonal variation of chemical composition and fatty acid profile of ovary in wild common carp (*Cyprinus carpio*) of southeastern Caspian Sea

Yeganeh S.^{(1)*}; Shabaniour B.⁽²⁾; Hosseiny H.⁽³⁾; Imanpour M.R.⁽⁴⁾;
Shabany A.⁽⁵⁾; Moeini M.⁽⁶⁾ and Motalebi, A.A.⁽⁷⁾

skyeganeh@gmail.com

1,2,4,5- Faculty of Fisheries, Agriculture Science and Natural Resources of Gorgan University,
P.O.Box: 49165-386 Gorgan, Iran

3- National Nutrition and Food Technology Institute, P.O.Box: 19395-4741 Tehran, Iran

6- Head Office of Control Labs of Food and Drug, P.O.Box: 11136-15913 Tehran, Iran

7- Iranian Fisheries Research Organization, P.O.Box: 14155-6116 Tehran, Iran

Received: November 2008

Accepted: March 2009

Keywords: *Cyprinus carpio*, Ovary, Fatty Acid, Iran

Abstract

Chemical composition and fatty acid profile of common carp's gonad (ovary) were assessed. Protein, lipid, fatty acid profile and moisture content were determined during 4 seasons' summer, autumn, winter in 2007 and spring in 2008. For each season 10 samples were examined. Average of gonadosomatic index in wild common carp was 7.53 ± 5.02 . Proximate composition of ovary during the study period showed the lipid at 8.06 ± 2.20 ; protein at 23.26 ± 4.85 ; and moisture at 67.12 ± 3.85 . The results showed lipid content of wild fish ovary increased from summer to spring (summer 6.875 ± 0.53 ; autumn 7.07 ± 2.12 ; winter 7.96 ± 1.22 ; spring 9.44 ± 3.62), protein content also increased from summer to spring (summer 12.920.09; autumn 23 ± 1.32 ; winter 25.16 ± 0.63 ; spring 27.11 ± 0.63), moisture content decreased in this period (summer 75.235 ± 1.75 ; autumn 68.25 ± 2.28 ; winter 65.685 ± 0.40 ; spring 63.43 ± 0.11). Significant differences ($P < 0.05$) in protein and moisture content were found during different seasons, but for lipid content the differences were not significant ($P > 0.05$). Saturated and polyunsaturated fatty acids increased from summer to spring (spawning season). The major fatty acids identified in common carp ovary were Oleic (C18:1), palmitic (C16:0), Docosahexanoic acid (C22:6 DHA), Palmitoleic (C16:1), Arachidonic, AA (C20:4), Stearic (C18:0), Eicosapentaenoic acid (C20:5 EPA) and Linoleic (C18:2) in all seasons. Lipid, protein and $\omega 3$ PUFA increased during gonad maturation. It seems that these resources of energy are necessary for embryogenesis.

* Corresponding author